COOKTOP DE INDUÇÃO GDJ77

MANUAL DO **CONSUMIDOR**

BRASTEMP

Este produto é parte de uma exclusiva e completa linha Brastemp que inova trazendo a sofisticação do vidro para a cozinha. Esta solução foi criada para representar o que há de mais único em design, com performance superior. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite ao máximo o seu novo produto. Estamos à disposição para te ouvir e esclarecer qualquer dúvida.

1 SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.
Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

ITENS DE SEGURANÇA

- O cabo de alimentação é fornecido junto com o seu Cooktop;
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções;
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto;
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho;
- **ATENÇÃO:** Objetos metálicos como garfos, facas, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da mesa, pois eles podem aquecer;
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa;
- Após a instalação do Cooktop, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao usuário;
- **ATENÇÃO:** Após o uso, desligue o elemento de aquecimento através do seu controle independente do detector de panela;
- O móvel deve prever a passagem do cabo de alimentação de forma a evitar que o cabo esteja próximo a partes quentes ou que entre em contato com partes quentes de outros aparelhos. O cabo de alimentação, também, não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas;
- Se houver necessidade de troca do cabo de alimentação, devido a qualquer tipo de dano ou falha, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp. Por motivo de segurança, somente a Rede de Serviços Brastemp está autorizada a realizar este tipo de troca;

- **É obrigatória a instalação de um painel de separação (não fornecido com o equipamento) por baixo do Cooktop;**
- O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância e separado;
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período preestabelecido de garantia tenha se expirado.

ATENÇÃO

Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

DICAS IMPORTANTES

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita obrigatoriamente por um técnico da Rede de Serviços Brastemp. **A primeira instalação é gratuita**;
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que especificamente indicado no manual;
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou sem competência para tal, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável;
- Não entre em contato com as partes quentes que aquecem durante o uso;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou após o uso, enquanto o vidro estiver quente;
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop;
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada sobre a mesma;
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no produto;
- Não coloque materiais inflamáveis no produto ou próximo dele;
- Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca;

ATENÇÃO

Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:
- panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
- panelas de metal com fundo esmaltado.

- Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras;
- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção;

- Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo;
- Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica – há possibilidade de riscar o vidro;
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, mas se isto acontecer, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza;
- Nunca aqueça uma lata fechada com alimento dentro;
- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio. O fabricante não se responsabiliza pela utilização inadequada do produto;
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Não entre em contato com as partes que aquecem durante o uso do Cooktop;
- Em caso de queda do produto ou algum impacto, não o utilize e chame a Rede de Serviços Brastemp.

2 CONHECENDO A TECONOLGIA DE INDUÇÃO

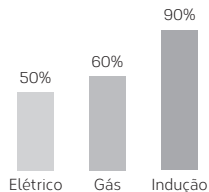
O QUE É INDUÇÃO?

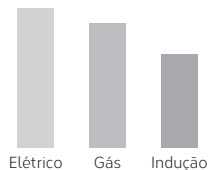
O princípio de funcionamento é baseado na geração de um campo eletromagnético entre a base de um material ferromagnético das panelas* (posicionadas acima da superfície vitrocerâmica) e as bobinas de cobre energizadas com corrente alternada posicionadas abaixo da superfície cerâmica. O campo eletromagnético instantaneamente aquece a base da panela, cozinhando, desta forma, o alimento com grande eficiência, rapidez e precisão.

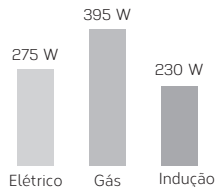
*Cooktops de Indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multicamada/fundo triplo ou ferro fundido). **O Cooktop não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre e pirex**, por não serem de materiais magnéticos.

BENEFÍCIOS DA INDUÇÃO

UM ÓTIMO RENDIMENTO

A energia é transferida diretamente à panela. A perda de energia é mínima, garantindo um ótimo rendimento.

ECONOMIA DE TEMPO

O Cooktop de funcionamento por indução leva menos tempo para, por exemplo, ferver água.

ECONOMIA DE ENERGIA

A energia consumida para ferver água também é menor.

USO GERAL DO COOKTOP DE INDUÇÃO

- A zona de cocção só ligará após presença da panela sobre ela. Se, após colocar a panela, a zona de cocção não ligar, a panela pode não ser do tamanho adequado para aquela zona; o material da panela pode não ser compatível com o sistema de indução (magnético), ou a panela pode não estar bem centralizada sobre a zona de cocção;
- Seu Cooktop possui um sistema automático de controle da potência máxima de uso e quando você estiver utilizando mais de uma zona de cocção, simultaneamente, não será possível utilizar todas as zonas na máxima potência (Power Booster). Quando ultrapassar a potência máxima de 7200 W e você aumentar o nível de potência de uma determinada zona, o seu Cooktop abaixará automaticamente o nível de potência de outra zona de cocção, reequilibrando o sistema.

Verifique se a sua panela é compatível através do uso de um ímã.

- Se o ímã grudar na base da panela, a panela é compatível;
- Se a panela for retirada da zona de cocção, a zona entrará em pausa e o valor da potência selecionada no visor ficará piscando, significando utensílio ausente. Se no espaço de tempo de 60 segundos a panela não for recolocada a zona de cocção será desligada definitivamente. Recolocando a panela antes dos 60 segundos o valor da potência para de piscar e a zona de cocção reinicia o cozimento;
- Certifique-se de que o fundo da panela não está áspero, pois poderá riscar a superfície do Cooktop;

• Não apoie as panelas e frigideiras quentes na superfície do painel de comando do Cooktop, pois pode provocar danos.

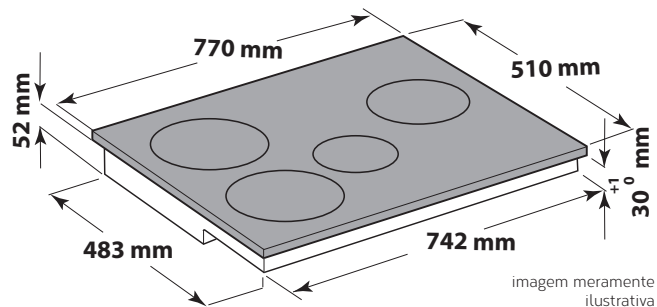
PARA OBTER MELHORES RESULTADOS:

• Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu Cooktop.

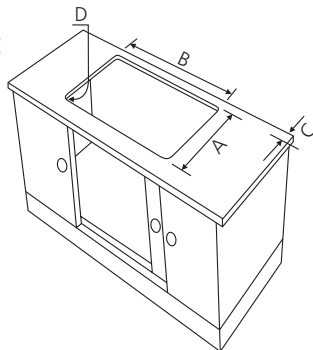
IMPORTANTE

Se aparecer no visor das zonas de cocção a letra "H", significa que a zona de cocção está quente, não toque na zona até que a letra "H" se apague.

3 INSTALANDO SEU COOKTOP

imagem meramente ilustrativa

DIMENSÕES DO PRODUTO
DIMENSÕES DO NICHO/GABINETE

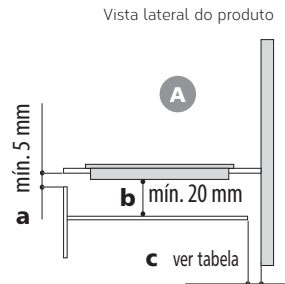
	GDJ77
A	492 máx. / 490 mín.
B	752 máx. / 750 mín.
C	50 mín.
D	R mín. 6,5 / R máx. 8

Dimensões em mm

ANTES DE INSTALAR O SEU COOKTOP

IMPORTANTE

Antes de solicitar a visita do técnico da Rede de Serviços Brastemp para proceder à primeira instalação gratuita, certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete e requisitos para a instalação elétrica sejam atendidas. A instalação só será realizada caso estas condições sejam atendidas. No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do Cooktop em outro local, recomendamos que seja consultada a Rede de Serviços Brastemp (neste caso a reinstalação não será gratuita).

DIMENSÕES DO VÃO PARA INSTALAÇÃO DO COOKTOP

		GDJ77
a	Vão frontal	mín. 5 mm
b	Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	mín. 20 mm
c	Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	mín. 5 mm

- O Cooktop deve ser instalado em uma bancada que tenha entre 30 e 60 mm de espessura;
- A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura (A);
- Se um móvel de coluna for instalado próximo ao Cooktop, mantenha uma distância mínima de 100 mm da extremidade do Cooktop;
- As distâncias mínimas de 5 mm e 7 mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas;

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Instale um painel de separação por baixo do cooktop conforme indicado na figura.

A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida ou choque elétrico.

mín. 5 mm

mín. 20 mm

mín. 7 cm

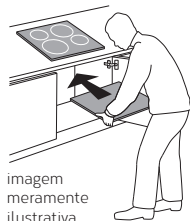
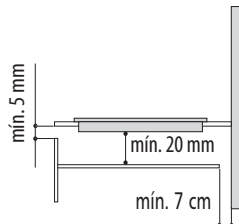
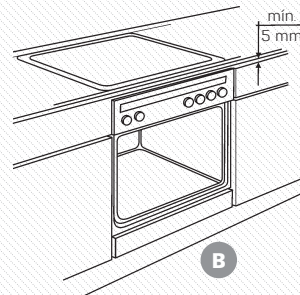



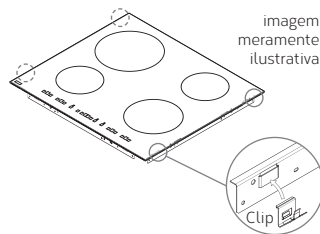
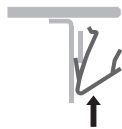
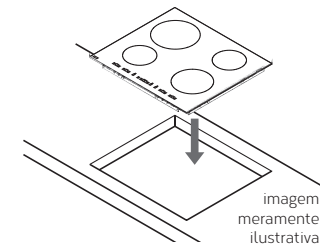
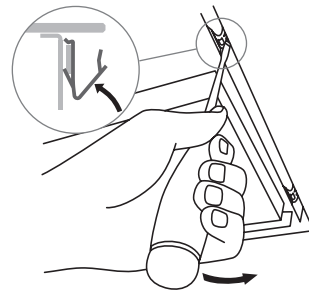
imagem meramente ilustrativa

- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura;
- Para um correto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm);
- No caso de instalação de um forno debaixo do Cooktop, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de ventilação;
- Não instalar o Cooktop por cima da lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos eletrônicos não entrem em contato com vapor ou umidade, o que pode danificá-los;
- Para remover o Cooktop, utilize uma chave de fendas (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto (veja pág 13).

IMPORTANTE

Para evitar sobreaquecimento e danos ao circuito eletrônico, recomenda-se o seguinte:

- Se um forno estiver instalado abaixo do Cooktop, certifique-se de que ele esteja equipado com um sistema de ventilação e que a instalação considere a distância mostrada na figura (B). Não coloque nenhum material entre o Cooktop e o forno (painéis, travessas etc.);

Sempre desligue o Cooktop após o uso.

INSTALAÇÃO DO COOKTOP NO NICHO

01 Encaixe os clips nas 4 posições do Cooktop.

02 Detalhe de como encaixar os clips no Cooktop.

03 Depois de encaixar os clips, posicionar o Cooktop no nicho, de cima para baixo.

04 Para retirar o Cooktop do nicho, utilize uma chave de fenda para movimentar os clips lateralmente, pela parte inferior do produto.

CONDIÇÕES PARA INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o fio de aterramento.
Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO!

O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 – seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual de instruções.

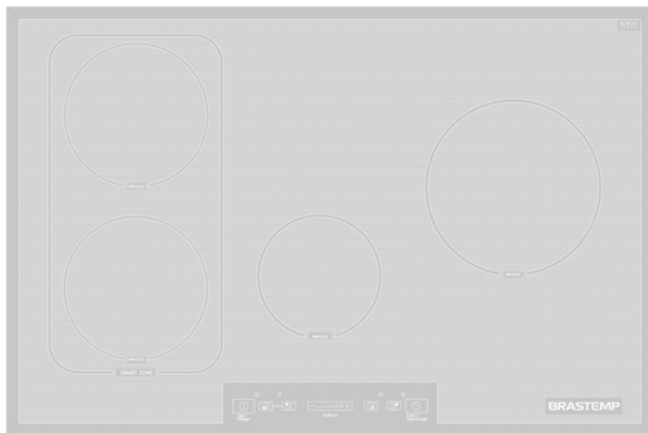
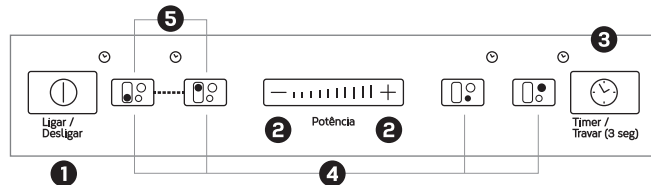
Não seguir estas instruções pode causar incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

IMPORTANTE

Este produto tem uma potência nominal de 7200 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase) e a instalação elétrica deve estar preparada para suprir esta potência.

- Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V);
- Antes de solicitar a instalação do produto pela Rede de Serviços Brastemp, é necessário que os seguintes requisitos estejam atendidos:
  - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – Recomenda-se que o produto seja ligado em um disjuntor termomagnético (monofásico para ligação fase-neutro e bifásico para ligação fase-fase) de 40 Ampères e que o disjuntor esteja em fácil acesso após a instalação. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410;
  - É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410 – Seção Aterramento);
  - Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.
- O cabo de alimentação é fornecido juntamente com o produto. A distância entre o nicho para instalação do produto e o interruptor que alimentará o mesmo deve ser menor que o comprimento do cabo fornecido, considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar;
- O fabricante não se responsabiliza por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultantes da não observância das regras acima citadas.

4 USANDO SEU COOKTOP

Para obter os melhores resultados no preparo de alimentos, você deve operar adequadamente seu Cooktop. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

PAINEL DE CONTROLE

1. Ligar/desligar
2. Barra de controle do nível de potência/timer
3. Seleção da função Timer/travar
4. Comandos de regulagem das zonas de cocção e respectivo visor
5. Smart Zone

- Para ligar o Cooktop, pressione a tecla ⏻ por, no mínimo, 2 segundos, até que a interface ligue. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cocção serão desativadas;
- Se o Cooktop foi usado recentemente e ainda não esfriou o suficiente, o display da zona de cocção mostra um "H";

- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção que deseja utilizar;
- Se 10 segundos após ligar o Cooktop não for selecionada nenhuma função, o Cooktop desativa-se automaticamente.

ATIVANDO A ZONA DE COCÇÃO

Para ativar a zona de cocção, ligue o Cooktop, posicione a panela no local desejado e selecione no painel a respectiva zona de cocção (um ponto luminoso acenderá para confirmar que está selecionada). Após a seleção, é possível regular o nível de potência clicando nas teclas **+** e **−** ou deslizando o dedo na barra de seleção.
Por padrão, ao ligar o produto as zonas estarão selecionadas no nível 0. Cada zona de cocção pode atingir de "1" (nível mínimo) a "9" (nível máximo). Algumas zonas possuem a função de fervura rápida (Power Booster), que aparecerá no visor com a letra "P".
Para desligar uma zona de cocção, pressione a tecla da respectiva zona por pelo menos 3 segundos. Após desligar uma zona de cocção, o painel indica que a zona ainda está quente com a letra "H". Este símbolo permanece ligado até que a temperatura diminua.

Nota: Ao reduzir a potência ao nível mínimo, se a tecla for pressionada novamente, o nível voltará a 9, seguido por 8, até chegar ao nível mínimo novamente.

FUNÇÃO FERVURA RÁPIDA (POWER BOOSTER) "P"

Função existente apenas em algumas zonas de cocção, que permite aproveitar ao máximo a potência do Cooktop (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para ativar a função, pressione a tecla **+** até visualizar a letra "P". Após 10 minutos de utilização da função Power Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

FUNÇÃO TRAVA

A função bloqueia os comandos para evitar a ativação acidental do Cooktop. Para ativar, ligue o Cooktop e pressione, durante três segundos, a tecla **Timer/Travar (3seg)**; será emitido um sinal sonoro, sendo a ativação confirmada por um indicador luminoso acima da tecla selecionada. O painel de controle fica bloqueado, à exceção da função de desativação.
Para desativar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e o Cooktop fica novamente ativo.
A presença de líquidos sobre a tecla pode provocar a ativação ou desativação involuntária da função travar painel.

FUNÇÃO TIMER

A função "Timer" pode ser utilizada para programar o tempo de cozimento por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cocção. Selecione a zona a ser utilizada e pressione a tecla **Timer**; um sinal sonoro indicará que a função foi ativada. O visor exibirá "00" e a indicação LED acenderá. Diminua e aumente o valor do timer com as teclas **+** e **−** ou deslizando o dedo na barra de seleção. Após alguns segundos, a contagem regressiva iniciará.

Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a zona de cocção desliga-se automaticamente. Para desativar a função, pressione a tecla **Timer** por 3 segundos. Repita o procedimento acima para programar o Timer numa zona diferente. O visor exibe sempre o tempo da zona selecionada ou o tempo mais breve. Para modificar ou desativar o Timer, pressione a tecla da zona de cocção desejada.

Timer /
Travar (3 seg)

FUNÇÃO POWER MANAGEMENT

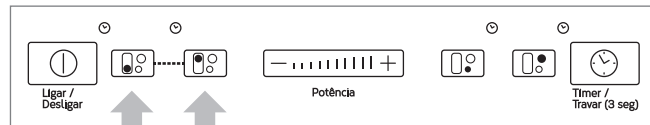
A função "Power Management" permite programar a potência máxima que o Cooktop pode atingir, com base nas suas necessidades.
Esta regulagem pode ser realizada em até 60 segundos após ligar o produto à rede elétrica.
Programando a potência máxima desejada, o Cooktop regulará automaticamente a divisão nas várias zonas de cocção, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado, com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga.
É possível escolher entre 4 opções de potência máxima: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW.
No momento da compra, o Cooktop está programado na potência máxima.
Após ligar o Cooktop, nos primeiros 60 segundos, é possível definir a potência pretendida executando os passos indicados na tabela da próxima página.

PASSO	PAINEL DE CONTROLE		VISOR
1	+	Pressione durante aproximadamente 3 segundos.	
2	Timer / Travar (3 seg)	Pressione para confirmar o passo anterior.	O visor apresenta “PL”.
3	+ / −	Pressione para definir a opção selecionada.	A luz se acende juntamente com as luzes em utilização das áreas individuais de cozimento.
4	Timer / Travar (3 seg)	Pressione para confirmar o passo anterior.	O visor mostra a opção definida que pisca durante 2 segundos, após os quais o Cooktop emite um sinal sonoro, desliga-se automaticamente e está pronto para a utilização.

Caso ocorra um erro durante a programação da potência, o símbolo E E aparecerá no display, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repita o procedimento de programação do início. Caso o erro permaneça, contate o serviço pós-venda.
Durante a utilização normal, quando o nível de potência máximo disponível for atingido, caso o utilizador tente aumentá-lo, o nível da zona em utilização piscará duas vezes e emitirá um sinal sonoro.

Caso necessite de uma potência superior nessa zona, diminua manualmente o nível de potência de uma ou mais zonas de cocção já ativas.

SMART ZONE

Esta função permite usar a zona de cocção como duas zonas separadas ou como uma zona única grande.
É ideal para frigideiras ovais, retangulares e alongadas (com uma dimensão máxima da base de 38 x 23 cm) ou para diversas frigideiras padrão ao mesmo tempo. Para ativar a função “Smart Zone”, ligue o Cooktop e pressione simultaneamente as 2 teclas de seleção das superfícies como na imagem abaixo: as duas superfícies de cozimento apresentam o nível “5”; ambos os pontos luminosos situados junto ao dígito do nível acendem, para indicar que a função “Smart Zone” está ativa.

Pressione simultaneamente as 2 teclas

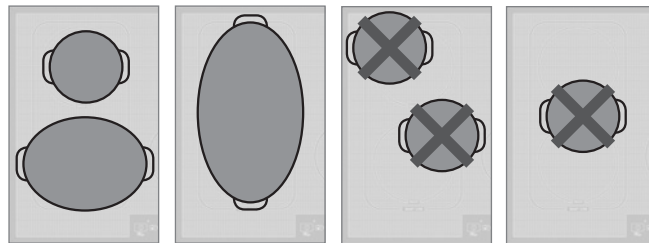
Para alterar o nível de potência (de 1 até o máximo de 9 ou P), pressione as teclas **−** ou **+** ou deslize o dedo horizontalmente na barra deslizante. Para desativar a função “Smart Zone”, pressione simul-

taneamente as 2 teclas de seleção das superfícies. Para desligar as superfícies de cozimento instantaneamente, pressione uma das teclas de seleção da superfície por 3 segundos.

IMPORTANTE

A indicação de "panela ausente" aparece no visor da superfície que não consegue detectar a panela (devido à ausência de uma panela, a uma panela mal posicionada ou inadequada para o Cooktop de Indução). Esta indicação permanece ativa durante 60 segundos: durante este período de tempo, poderá adicionar ou deslocar as panelas dentro da zona "Smart Zone", conforme preferir.
Decorridos 60 segundos, se não for colocada qualquer panela sobre a superfície, o sistema interrompe a "procura" de panelas e o símbolo permanece visível no visor para lembrar que a mesma está desativada.
Para voltar a ativar a função "Smart Zone", pressione uma das 2 teclas .

A função "Smart Zone" consegue, igualmente, detectar o deslocamento de uma panela de uma superfície para outra, dentro da zona "Smart Zone", mantendo o mesmo nível de potência da superfície onde a panela estava originalmente situada (se a panela for deslocada do queimador frontal para o queimador traseiro, o nível de potência será apresentado no visor correspondente à superfície onde a panela está situada).

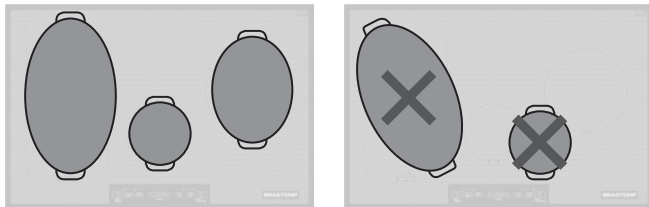
É igualmente possível utilizar a zona "Smart Zone" como duas superfícies de cozimento independentes, utilizando a respectiva tecla da superfície individual. Coloque a panela no centro da superfície individual e ajuste o nível de potência com o teclado de toque.

Posicionamento correto de panelas, utilizando duas panelas independentes na zona "Smart Zone"

Posicionamento correto da panela, utilizando a zona "Smart Zone" como uma única grande

Posicionamentos incorretos de panelas sobre a zona "Smart Zone"

IMPORTANTE

Coloque as panelas centralizadas na superfície de cozimento de forma a cobrir as áreas delimitadas existentes no centro da superfície de cozimento individual. Se utilizar uma panela grande ou uma frigideira oval, retangular e alongada, certifique-se de coloca-lás centralizadas na superfície de cozimento, de forma a cobrir ambas as áreas delimitadas.

Exemplo de um bom posicionamento e de um mau posicionamento de panelas:

AVISOS DO PAINEL DE COMANDO

LUZES DE INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL

O Cooktop está equipado com um indicador de calor residual para cada zona de cocção. Este indicador mostra quais são as zonas de cocção que ainda estão com temperatura elevada. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga. Quando a zona de cocção fica fria, o visor se apaga.

INDICADOR DE PANELA NÃO ADEQUADA OU AUSENTE

Se a panela não for compatível com o seu Cooktop de Indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "panela ausente" aparece no visor. Nestas situações, recomenda-se o reposicionamento da panela na superfície do Cooktop até encontrar a posição de funcionamento. Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, o Cooktop desliga-se.

USE PANELAS E FRIGIDEIRAS CORRETAS

Recomenda-se panelas e frigideiras com fundo plano, para evitar possíveis danos superficiais, como por exemplo, riscos. Os grãos de areia e poeira que restam podem ocasionar riscos ao permanecerem sob as panelas.
Observe que o diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve ser apropriado para o diâmetro da zona de cocção.

DIÂMETRO DA ZONA (CM)	DIÂMETRO DA PANELA (CM)
14,5	10 a 14,5
18	12 a 18
21	15 a 21
Smart Zone	38 x 23 máx.

5 DICAS DE OPERAÇÃO

TABELA DE POTÊNCIAS

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZIMENTO	INDICAÇÕES DE USO (A INDICAÇÃO JUNTA A EXPERIÊNCIA E OS HÁBITOS DE COZIMENTO)
Potência máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozimento.
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar um cozimento, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.
Potência alta	7-8	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozinhar e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos).
	6-7	Tostar - cozinhar - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozinhar e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), preaquecer os acessórios.
Potência média	4-5	Cozinhar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para manter fervuras delicadas, cozinhar (por um longo período de tempo).
	3-4	Cozinhar - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozimento prolongado (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (p. ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa.
	2-3		Ideal para cozimento prolongado (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (p. ex. água, vinho, caldo, leite).
Potência baixa	1-2	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos recém-preparados (p. ex.: molhos, sopas).
	1		Ideal para manter quentes alimentos recém-preparados
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Cooktop na posição de espera ou desligado (possível presença de calor residual do final do cozimento, assinalado com H).

Nota: No caso de preparos rápidos e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas) na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozimento delicado (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA

- Use panelas com um diâmetro igual ao da zona de cocção;
- Use somente panelas com fundo plano;
- Se possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento;
- Cozinhe (vegetais, batatas etc.), usando a menor quantidade possível de água, para obter menor tempo de cozimento;
- Uma panela de pressão permite maior economia de tempo e energia.

Para obter melhores resultados:

- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu Cooktop.

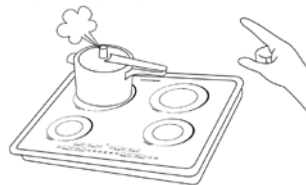



imagem meramente ilustrativa

6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o fio de aterramento.
Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

Para a limpeza e conservação do seu Cooktop, recomenda-se seguir os seguintes passos:

- Com a superfície fria, remova toda a sujeira e os resíduos de alimentos;
- Adicione algumas gotas de detergente neutro sobre a superfície e esfregue-a com um pano, esponja macia ou papel de cozinha;
- Limpe a superfície com um pano úmido e seque-a com um pano limpo e macio;
- Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cocção estão desligadas e que a indicação de calor residual H desapareceu.

IMPORTANTE

- Se, por descuido, os objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida do vidro, retire-os e limpe o local imediatamente, evitando dessa forma que grudem na superfície de vidro, dificultando a limpeza;
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo restos de alimentos antes do uso;
- Para evitar riscar o vidro, não arraste panelas e outros objetos pela superfície vitrocerâmica. Este tipo de dano não está coberto pela garantia;
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos à base de cloro ou esponjas de aço, equipamentos de limpeza a vapor nem produtos inflamáveis.
- Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
- Não derrame água diretamente sobre o produto;
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro;
- Verifique, periodicamente, a região de entrada de ar do produto. Observe se não há excesso de poeira prejudicando a ventilação/resfriamento do produto. A poeira pode prejudicar esta ventilação e reduzir a eficiência do Cooktop.

7 DADOS TÉCNICOS

CÓDIGO DO PRODUTO	GDJ77
Dimensões externas do produto (L x P x A)	770 x 510 x 52 mm
Dimensões do produto embalado (L x P x A)	860 x 600 x 140 mm
Dimensões do nicho (L x P x A)	750 x 490 x 100 mm
Peso sem embalagem	12,1 kg
Peso com embalagem	13,3 kg
Tensão de alimentação	220 V
Potência total	7200 W
Potência zona de cocção de 145 mm Máx. (P)	1800 W
Potência zona de cocção de 180 mm Máx. (P)	2200 W
Potência zona de cocção de 210 mm Máx. (P)	3000 W
Variação de tensão admitida	220 V ±10% (198 V a 242 V)
Frequência	60 Hz
Intensidade de corrente	32,7 A
Chave disjuntora recomendada	40 A

8 COMO RESOLVER PROBLEMAS

OCORRÊNCIA	PROCEDIMENTOS
Cooktop não está funcionando ou aparece o código C83 no visor	• Quando pressionar os botões de controle, siga as instruções contidas na seção "Usando seu Cooktop" – pág. 14;
	• Verifique se não houve uma queda no fornecimento de energia elétrica;
	• Verifique se o Cooktop não está molhado ou sujo.
A zona de cocção selecionada não liga ou aparece o código C85 no visor	• Verifique se a panela já foi posicionada sobre a respectiva zona de cocção;
	• Verifique se o material da panela é compatível para indução (magnético);
	• Verifique se o tamanho da panela está compatível com o especificado para a respectiva zona de cocção;
	• Verifique se a panela está bem centralizada na zona de cocção.
Um dos seguintes códigos aparece no display ao pressionar a tecla de ligar o produto: C84, F02, F04, F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	• Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp e informe o código que está sendo mostrado no display.
A zona de cocção se desliga e, ao fim de 10 segundos, emite um sinal sonoro a cada 30 segundos	• Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos. Limpe a zona de cocção.
A zona de cocção se desliga por causa da temperatura interna do produto demasiada elevada e aparece os códigos C81, C82 no visor	• Aguarde alguns minutos até que o Cooktop esfrie, antes de o utilizar novamente (os códigos C81, C82 desaparecerão do visor);
	• Verifique se a instalação está de acordo com o especificado e se possui as aberturas solicitadas.
Todas as zonas de cocção não ligam e aparece no visor os códigos F42 ou F43	• A tensão do ponto de instalação não está adequada ao especificado. Verifique se a tensão do ponto de instalação está de acordo (220 V fase-neutro ou fase-fase).

IMPORTANTE

Se não for possível desligar o Cooktop após o uso, desligue o disjuntor imediatamente e entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.

VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento de duas velocidades, regulado pela temperatura interna do Cooktop.
Se o Cooktop atinge certa temperatura a potência de todas as zonas de cocção é automaticamente reduzida ou, se necessário, o Cooktop é desligado. Isto vai proteger todos os componentes eletrônicos do produto.
Após haver o resfriamento do Cooktop, o nível de potência das zonas de cocção vai voltar ao normal ou, se o Cooktop havia sido automaticamente desligado, ele será religado. O ventilador de resfriamento pode continuar ligado por alguns minutos, mesmo após desligar o Cooktop.

Antes de entrar em contato com a Rede de Serviços Brastemp:

01 Leia esta seção por completo e verifique se o problema pode ser rapidamente resolvido.

02 Desligue o produto e ligue novamente e verifique se o problema se repete.

03 Se após realizar estas duas verificações, o problema persistir, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.

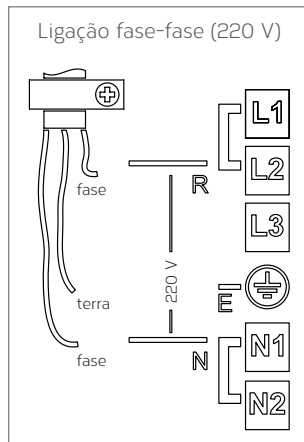
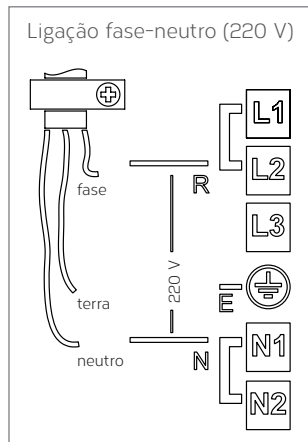
Nota: Não seguir as instruções contidas neste manual pode comprometer seriamente a segurança e a qualidade do seu Cooktop.

RUÍDO GERADO PELO COOKTOP

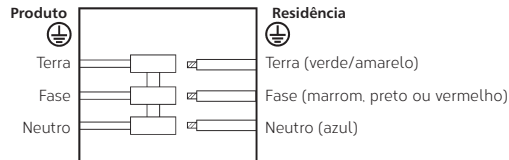
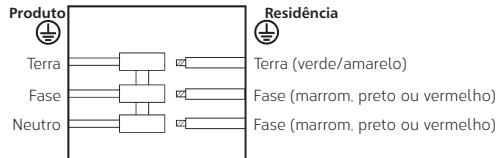
Os Cooktops de Indução podem gerar vários ruídos e vibrações durante a operação normal, dependendo do tipo de material e do processamento da comida, tal como descrito abaixo:
- Ruído de contato: este tipo de vibração deve-se à utilização de recipientes feitos de diversos materiais sobrepostos;
- Clique a potência média-baixa: este ruído é produzido para atingir a potência média-baixa requerida;
- Clique rítmico: este ruído é produzido quando estão a funcionar diversas áreas de cozimento e/ou em elevado desempenho;
- Apito ligeiro: este ruído deve-se ao tipo de contentor utilizado e à quantidade de alimentos que contém;
- Ruído de fundo: o cooktop de indução vem equipado com uma ventoinha que se destina a reduzir a temperatura dos componentes elétricos sendo por isso que, durante a operação e também alguns minutos após ter desligado o Cooktop, poderá ouvir o ruído da ventoinha. Aumentar/diminuir as áreas de cozimento ativas pode aumentar ou diminuir o ruído de fundo da ventoinha.

Estas são condições normais e essenciais para o funcionamento adequado do sistema de Indução e para que não haja indicação de falhas ou danos.

9 DIAGRAMA DE LIGAÇÃO

ESQUEMA DE LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO NO PRODUTO

ESQUEMA DE LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO NA REDE ELÉTRICA DA RESIDÊNCIA

Veja abaixo a indicação das conexões existentes no cabo de alimentação do Cooktop de Indução. O produto pode ser conectado a uma rede fase-neutro ou fase-fase.
Obs.: O produto necessita de jumpers para instalação, os quais serão fornecidos juntamente com o produto. Um aterramento efetivo deve ser utilizado.

Ligação fase-neutro (220 V)

Ligação fase-fase (220 V)

10 QUESTÕES AMBIENTAIS

EMBALAGEM

A Brastemp procura, em seus novos projetos, usar embalagens feitas de materiais recicláveis, cujas partes sejam de fácil separação. Portanto, as peças das embalagens (calços de EPS, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinadas, preferencialmente, a recicladores.

PRODUTO

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados.
Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

DESCARTE

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a
legislação existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais
correta possível.

11 TERMO DE GARANTIA

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela a Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da Rede de Serviços Brastemp.

Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se os defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulte-

ração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação etc.;

Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no

verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina, tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a sua pintura;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, que poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o

direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.
ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

12 FALE COM A BRASTEMP

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do cooktop, em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp. Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp, através dos números de telefone abaixo:

LIGUE PARA:
Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

BRASTEMP
Rede de Serviços

- **Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica**
- **Peças originais**
- **Atendimento em horário comercial**

A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão. Para entrar em contato com a nossa Central de Relacionamento Brastemp, utilize os números de telefone abaixo:

BRASTEMP

Capitais e regiões metropolitanas
3003-0099

Demais localidades
0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:
www.brastemp.com.br